ALLUMETTES AU FROMAGE

Pour environ 40 allumettes: 100 g de farine, sel, 1 pincée de poivre de Cayenne, 50 g de beurre, 50 g de gruyère râpé fin, 1 jaune d'oeuf battu.

Mélangez la farine et les assaisonnements dans une jatte. Ajoutez le beurre par petits morceaux et, du bout des doigts, écrasez le tout pour obtenir un mélange ayant la consistance de la chapelure. Ajoutez alors le fromage râpé et le jaune d'oeuf. Pétrissez encore un peu la pâte pour qu'elle soit lisse, en ajoutant un peu d'eau froide si le mélange est trop sec. Laissez refroidir au moins 30 minutes dans le réfrigérateur. Sur une planche farinée abaissez la pâte et découpez-y des allumettes de 12 cm de long et 0,5 cm de large environ. Disposez-les sur une tôle à pâtisserie et faites cuire à four très chaud (200°C) pendant 10 à 15 minutes: les allumettes doivent être dorées. Retirez du four, laissez refroidir légèrement avant de mettre les allumettes sur une grille où elles finiront de sécher. Conservez-les dans une boîte métallique.

ALLUMETTES AU PARMESAN

75 g de parmesan, 1 oeuf, poivre de Cayenne, pâte feuilletée.

Faire une pâte feuilletée et ajouter lors des deux derniers tours du parmesan râpé, avant de plier. Etaler le feuilletage en bandes larges de 8 cm et épaisses d'1/2 cm. Détailler cette pâte en rectangles de la largeur d'un doigt. Dorer à l'oeuf. Parsemer à nouveau de parmesan et d'un peu de poivre de Cayenne. Poser sur une plaque à four et cuire à four très chaud 7 mn. Servir tout de suite avec l'apéritif ou avec les hors d'oeuvre.

BAGUETTES AU FROMAGE

Pour 500 g de pâte feuilletée, 100 g de fromage râpé.

En donnant les 2 derniers tours, saupoudrer la pâte avec le gruyère, 50 g à chaque fois. Etendre la pâte pour obtenir une bande de 10 cm de large et de 1/2 cm d'épaisseur. Dorer à l'oeuf, saupoudrer de gruyère râpé et découper en bâtonnets de 1 cm de large. Faire cuire à four chaud 7 à 8 minutes environ.

BAGUETTES AU FROMAGE

Pour 4 douzaines: 150 g de gruyère râpé, 200 g de farine, 150 g de beurre, sel, poivre, 1 oeuf, un peu d'eau.

Mélangez le fromage, la farine et le beurre ramolli, salez (peu à cause du fromage), poivrez, ajoutez l'oeuf et suffisamment d'eau pour avoir une pâte homogène mais assez ferme. Etalez-la sur 1/2 cm d'épaisseur sur une table farinée. Coupez-la en bâtonnets de 5 à 8 cm de long et faites cuire à four chaud de 15 à 20 mn sur une tôle beurrée.

BATONNETS AU FROMAGE

Préparation: 45 mn. Cuisson: 5 mn. Pour 4 à 6 personnes: 125 g d'emmenthal, 125 g de Beaufort, 50 g de farine, 4 oeufs, 125 g de chapelure, bain de friture, curry et paprika.

Découpez l'emmenthal et le Beaufort en une trentaine de bâtonnets de la grosseur d'une frite. Farinez-les. Battez 2 oeufs en omelette dans une assiette creuse avec une pincée de curry. Battez les 2 autres oeufs de la même façon avec une pincée de paprika. Passez la moitié des bâtonnets dans les oeufs au curry et l'autre moitié dans ceux au paprika. Egouttez les bâtonnets, saupoudrez-les de chapelure. Laissez-les sécher et renouvelez l'opération. Réservez les au réfrigérateur. Au moment de servir, jetez les bâtonnets dans un bain de friture chaud. Egouttez-les avec une écumoire dès qu'ils remontent à la surface. Glissez-les sur un papier absorbant. Rangez-les ensuite sur une assiette. Servez chaud.

BATONNETS AU FROMAGE

Coupez en bâtonnets 250 g de gruyère ou de Hollande. Faites une pâte à frire avec 200 g de farine, 2 dl de lait, 2 jaunes d'oeufs, 1 c à soupe d'huile, sel, poivre, Ajoutez les blancs d'oeufs en neige. Enrobez les bâtonnets de pâte et plongez- les dans la friture très chaude. Egouttez et servez.

BEIGNETS

Pour 20 beignets environ. Préparation: 30 mn. Cuisson: 30 mn. 50 g de gruyère, 50 g de jambon de Paris, 50 g d'amandes décortiquées, 1/2 bouquet de persil, 30 g de beurre, 75 g de farine tamisée, 2 oeufs, huile pour friture, sel, poivre.
Pour réussir la pâte à choux, il faut scrupuleusement suivre les proportions et utiliser des oeufs moyens (55 g). Vous pouvez varier les garnitures: noisettes, pignons à la place des amandes, ou jambon de pays plutôt que jambon de Paris, l'important étant que tous les éléments ajoutés contiennent un minimum d'eau. Préparez la pâte à choux: dans une casserole à fond épais, versez 12,5 cl d'eau froide. Ajoutez 2 pincées de sel et le beurre en parcelles. Chauffez à feu très doux. Dès l'ébullition, retirez du feu (le beurre doit être fondu) et jetez-y la farine tamisée en remuant vivement avec une spatule en bois jusqu'à ce que la pâte forme une masse compacte et homogène. Remettez la casserole sur le feu doux et desséchez la pâte pendant 1 à 2mn en la tournant avec la spatule. Laissez tiédir pendant quelques instants. Cassez les 2 oeufs dans un bol. Battez-les à la fourchette et incorporez-les progressivement à la pâte en mélangeant vivement. Continuez à travailler avec la spatule afin de l'aérer. Hachez le persil. Coupez le jambon et le gruyère en petits dés. Faites revenir les amandes dans une poêle à revêtement anti-adhésif bien chaude sur feu doux pendant 3/4mn. Hachez-les grossièrement. Incorporez ces quatre ingrédients à la pâte. Poivrez-la au moulin. Réservez au chaud. Chauffez le bain de friture jusqu'à une température de 180°C. A l'aide de deux cuillères à café, façonnez des beignets dans la pâte encore chaude. Mettez-les au fur et à mesure dans le bain de friture bien chaud. Laissez cuire pendant 5 à 8 mn. Ils doivent remonter à la surface, bien dorés et gonflés. Procédez par petites quantités jusqu'à épuisement de la pâte. Egouttez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant. Servez chaud.

BEIGNETS AU GRUYERE

Pour 6 à 8 personnes. Pâte à frire: 125 g de farine, une pincée de sel, 2 c à soupe d'huile ou de beurre fondu, 1 dl 1/2 de vin blanc sec, 1 blanc d'oeuf, 500 g de gruyère.
Versez la farine tamisée avec le sel en fontaine. Au centre, mettez la matière grasse et incorporez-la progressivement en tournant à la cuillère en bois. Versez peu à peu le vin blanc et continuez à délayer de façon à avoir une pâte assez épaisse et sans grumeaux. Laissez reposer 1 h. Au moment de l'utiliser, incorporez délicatement le blanc d'oeuf battu en neige ferme. D'autre part, découpez le gruyère en petits carrés ou en bâtonnets. Piquez-les au bout d'une longue aiguille ou d'une brochette, puis plongez-les dans la pâte à frire (le fromage doit être bien enrobé de pâte), puis dans la friture chaude (180°C au thermostat). Laissez dorer, égouttez soigneusement avant de servir.

BEURRE POUR CANAPES

Mélangez 125 g de beurre, 1 gousse d'ail pilée, 2 cuillerées à café de sauce Worcester, des herbes hachées, du sel, du poivre. Tartinez-en des tranches de pain de mie. Décorez-les avec des morceaux de betteraves coupés en dès, des rondelles d'oeufs durs, des tranches de citron et des crevettes décortiquées.

BISCUITS AUX NOISETTES ET AU FROMAGE

Pour 24 pièces: 225 g de farine, une pincée de sel, 100 g de beurre, 50 g de noisettes salées hachées, 75 g de fromage râpé, 1 oeuf + 1 jaune.
Tamisez la farine avec le sel. Incorporez le beurre en formant une espèce de sable. Ajoutez les noisettes et le fromage. Terminez la pâte en joignant 1 oeuf battu, vous devez obtenir une pâte assez ferme. Etalez-la au rouleau sur 6 mm d'épaisseur. Découpez ensuite en rectangle de 2,5 x 6,5

cm. Dorez les biscuits avec le jaune d'oeuf. Faites cuire à four chaud (200°C) pendant 15 mn. Laissez refroidir sur grille.

BOULETTES APERITIVES AUX CINQ PARFUMS

Pour 6 personnes. Préparation: 20 mn. Réfrigération: 1 h minimum. 400 g de fromage blanc type saint-florentin, 50 g de parmesan râpé, 75 g de raisins secs, 75 g de pignons, 1 bouquet de ciboulette, 1 c à soupe de cumin en poudre, 1 c à soupe de graines de cumin, 2 c à s. de paprika, sel, poivre.

Ecrasez le saint-florentin à la fourchette. Incorporez le parmesan râpé, du sel et du poivre. Malaxez bien à la fourchette pour obtenir une préparation homogène. Mettez au réfrigérateur une dizaine de minutes. Formez des boulettes de la taille d'une bouchée. Ciselez finement la ciboulette et mettez-la dans une assiette. Prenez 4 à 5 boulettes et faites-les rouler de toutes parts dans l'assiette pour qu'elles soient entièrement recouvertes de fines herbes. Mettez-les au frais. Enrobez de même les autres boulettes de raisins secs, de pignons, de paprika et dans un mélange de graines et de poudre dc cumin. Disposez les bouchées sur un plateau. Recouvrez-les de film transparent et mettez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

BOULETTES AU ROQUEFORT

Hachez très finement une grosse branche de céleri et mélangez-la à 200 g de roquefort écrasé à la fourchette et 1 c à soupe de persil. Faites-en des boulettes que vous saupoudrerez de paprika. Servez avec l'apéritif.

CANAPES A L'ANTIBOISE

Procurez-vous un pain bis rectangulaire, d'un demi-kilo. Retirez-en les croûtes et découpez chaque tranche en losanges. Dorez-les au beurre, légèrement et d'un seul côté seulement. Tartinez-les ensuite de beurre d'anchois. Faites égoutter une petite boîte de thon et écrasez-le avec une tranche de fromage, un oeuf dur, quelques câpres, une cuillerée à café de ciboulette et de persil hachés, un peu de vinaigre et 2 c à soupe de mayonnaise. Mélangez le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène, dont vous couronnerez alors les petits canapés, en plaçant au milieu de chacun d'eux un losange de fromage surmonté d'une lamelle de tomate.

CANAPES A LA TAPENADE

Pour 2 douzaines de canapés: 12 tranches de pain de mie, 150 g d'olives noires dénoyautées, 50 g de filets d'anchois, 50 g de thon à l'huile, 75 g de câpres, 1/2 c à café de moutarde, une pincée de quatre épices, poivre, 1 dl d'huile d'olive, 2 c à soupe de cognac.

Passez à la Moulinette les olives, les filets d'anchois, le thon et les câpres. Ajoutez à cette purée la moutarde, les épices et, petit à petit, l'huile et enfin le cognac. Faites griller les tranches de pain et tartinez-les avec cette préparation. Décorez à volonté d'oeufs durs hachés, ou de morceaux d'olives. Si vous n'utilisez pas toute la tapenade, vous pouvez la garder dans un bocal au réfrigérateur pendant 1 semaine et la servir dans des blancs d'oeufs durs (les jaunes sont mélangés à la tapenade) ou sur des fonds de tartelettes.

CANAPES AU BEURRE DE NOIX

200 g de beurre, 125 g de cerneaux de noix, 30 g de gruyère râpé, 1 c à café de moutarde, sel, poivre.

Mettez tous les ingrédients dans le bol du mixeur, mixez jusqu'à ce qu'ils soient bien amalgamés. Mettez ce beurre dans une poche à douille et garnissez des canapés en pain de seigle de préférence. Saupoudrez de paprika ou garnissez de cerneaux de noix à volonté.

CANAPES AU CHORIZO

100 g de chorizo doux, 50 g de petit gervais, 25 g de beurre, 6 tranches de pain de campagne épaisse d'un doigt.
Triturez le chorizo sans les peaux, avec le petit gervais Pendant ce temps, grillez les tartines d'un côté. Reprenez- les. Tartinez le côté non grillé de beurre, puis de chorizo au petit-gervais, grillez de 5 à 7 minutes. Servez en apéritif avec du vin rosé bien frais.

CANAPES AU CORNED BEEF

Tartinez 1 knäckebrod de mayonnaise, puis recouvrez de rondelles de concombre et de tranches de corned beef. Décorez de lamelles de tomates et de mayonnaise.

CANAPES AU CRESSON

Pour une douzaine de canapés: 12 tranches de pain de mie, 1 botte de cresson, 125 g de beurre, sel, poivre, 2 oeufs durs.
Ecroûtez les tranches de pain. Nettoyez le cresson, égouttez-le et hachez-le. Triturez-le ensuite avec le beurre, du sel et du poivre. Tartinez les canapés de ce beurre et décorez d'une demi-rondelle d'oeuf dur.

CANAPES AU FOIE DE MORUE

Pour 8 grands canapés: 8 tranches de pain à toasts, 2 boîtes de foie de morue fumé, rouelles d'oignon doux à volonté, citron.
Faites griller les tranches de pain. Garnissez-les de morceaux de foie de morue et d'oignons, et arrosez d'un filet de citron. Vous pouvez faire des mini-canapés de ce genre en prenant comme base des mini-biscottes, rondes ou carrées: étaler le foie qui s'écrase comme une pâte et décorer de petits morceaux de citron et de persil haché. Vous pouvez également saupoudrer d'un peu de poivre noir du moulin.

CANAPES AU FROMAGE BLANC ET AU JAMBON

Tartinez un knäckebrod d'un mélange de fromage blanc assaisonné, petits dés de jambon et de céleri. Garnissez d'une olive.

CANAPES AU HOMARD

Pain de mie rond coupé en tranches, 1 queue de homard congelée pour 6 ou 7 canapés, ou 1 petit homard frais, 1 belle laitue, mayonnaise, 1 boîte de pelure de truffes, vin blanc, carotte, bouquet garni, etc.
Dégeler la queue de homard. Cuire 20 minutes au court-bouillon bien assaisonné (vin blanc, carotte, bouquet garni, poivre en grains). Laisser refroidir dans le bouillon de cuisson. Décortiquer. Découper en fines tranches. Sur chaque tranche de pain de mie, étendre un peu de mayonnaise, poser une feuille de laitue de la dimension du pain, à nouveau un peu de mayonnaise, un morceau de queue homard et, en son centre, quelques pelures de truffes. Variantes: Ajouter à la mayonnaise une petite cuillerée de curry qui donne une saveur orientale à ce met délicat. Dans ce cas supprimer les truffes. Faire une mayonnaise rouge en se servant des oeufs d'un homard femelle, cuits, refroidis et introduits dans le bol mayonnaise en même temps que l'oeuf. Bien mélanger avant de commencer à verser l'huile. Une mayonnaise rouge peut également être obtenue en ajoutant du tomato Ketchup à la préparation.

CANAPES AU ROQUEFORT

Pour 80 pièces de 4,5 cm de diamètre environ. Pâte: 100 g de roquefort, 300 g de farine, 100 g de beurre, 100 g de crème fraîche, 1 oeuf entier + 1 jaune pour dorer, 1 c à soupe de lait. Garniture: 50 g de roquefort, 100 g de beurre, 50 g de poudre d'amandes, 2 jaunes d'oeufs, poivre.
Préparez la pâte: pétrissez le fromage avec la farine et le beurre ramolli. Incorporez la crème fraîche et l'oeuf. Travaillez bien la pâte. Etalez-la au rouleau et découpez-la l'emporte-pièce en forme de triangles et de ronds. Dorez le dessus au jaune d'oeuf délayé avec le lait. Faites cuire 15 à 18 mn à four chaud sur une tôle beurrée. D'autre part, pétrissez le reste de fromage avec le beurre et la poudre d'amandes. Ajoutez les jaunes d'oeufs, poivrez, salez si nécessaire. Tartinez les canapés avec cette préparation en les superposant.

CANAPES AU ROQUEFORT A L'ARMAGNAC

1 pain de seigle creusé et découpé en petites tranches fines, 100 g de beurre, 150 g de roquefort, 2 cuillerées à soupe d'armagnac, 50 g d'amandes décortiquées.
Ecraser le beurre et le roquefort ensemble et les travailler jusqu'à obtenir une pâte parfaitement lisse. Incorporer, tout en continuant à travailler la pâte, l'armagnac par petites quantités. Ajouter les amandes émondées et grossièrement concassées. Faire des petits sandwichs sur le pain de seigle. Les ranger dans la croûte évidée.

CANAPE AU TARTARE

Garnissez 1 knäckebrod d'une grosse cuillerée de steak tartare (boeuf cru haché, assaisonné de sel, poivre de Cayenne, oignon haché, câpres, persil, sauce anglaise, jaune d'oeuf). Garnissez à volonté d'un jaune d'oeuf cru (facultatif) ou de lamelles de cornichons.

CANAPES AUX AVOCATS

Pour une douzaine de canapés: une douzaine de toasts, 2 avocats bien mûrs, 2 échalotes, 2 citrons, sel, poivre. Pour garnir: 1 tomate, quelques olives, 1 oeuf dur.
Ecrasez la chair des avocats avec les échalotes hachées en ajoutant en même temps le jus de citron. Goûtez la préparation, si les citrons sont très juteux., il ne sera peut-être pas nécessaire de mettre tout le jus. Assaisonnez et tartinez les toasts de cette préparation. Décorez de petits morceaux de tomate, d'olives ou d'oeuf dur (ou de petites lamelles de citron) selon le goût.

CANAPES AUX CREVETTES

Hachez finement 100 g de crevettes épluchées avec 100 g de beurre. Tartinez vos canapés avec cette préparation. Saupoudrez de persil et cerfeuil hachés.

CANAPES AUX CREVETTES

Tartinez une tranche de pain de mayonnaise, recouvrez de crevettes décortiquées, arrosez d'un filet de citron. Garnissez d'un brin de fenouil.

CANAPES AUX CRUDITES

Tartinez une tranche de pain de mayonnaise, recouvrez de rondelles de concombre et de tomates. Garnissez d'une tranche d'oeuf dur et à volonté, de jambon cuit haché.

CANAPES AUX TOMATES ET AU FROMAGE

Beurrez une tranche de pain, garnissez de rondelles de tomates assaisonnées et de lanières de fromage (gruyère, gouda). Passez sous le gril du four jusqu'à ce que le fromage fonde.

CANAPES AUX SARDINES

Hachez finement 100 g de sardines épluchées et sans arêtes avec 100 g de beurre et relevée de jus de citron. Tartinez vos canapés avec cette préparation. Saupoudrez de persil et cerfeuil hachés.

CANAPES AUX SARDINES ET AUX OEUFS BROUILLES

Sur un toast grillé, étalez 2 c à soupe d'oeufs brouillés. Recouvrez de 2 ou 3 petites sardines à l'huile sans arêtes, décorez de rouelles d'oignon et arrosez d'un filet de citron.

CANAPES AUX SAUCISSES

Garnissez une tranche de pain de lamelles de poivron grillé, de saucisses de Francfort grillées, recouvrez de languettes de gruyère et passez vivement sous le gril du four.

CANAPES AVOCAT-SAUMON FUME

Pelez et dénoyautez 1 gros avocat; citronnez légèrement la pulpe et passez-la ou mixer avec 2 fromages frais carrés demi-sel et quelques brins de cerfeuil, ciboulette et estragon. Salez, poivrez, ajoutez une pincée de paprika et mixez encore pour avoir une pâte bien lisse. Tartinez de cette purée des tranches de pain de mie. Garnissez de lamelles de saumon fumé, d'une noisette de crème épaisse et d'un petit morceau de citron.

CANAPES D'AVOCAT AU ROQUEFORT

Ecrasez à la fourchette 50 g de roquefort. Mélangez à la chair d'un avocat réduite en purée, ajoutez un filet de citron. Servez sur des mini-toasts, à l'apéritif, décoré d'une demi-olive.

CANAPES SUEDOIS

Les knäckebrod, que l'on trouve maintenant partout, servent de base à ces canapés, beurrés. Ils sont souvent garnis de poisson.
- anguille fumée, cornichons à l'aigre doux, radis, olive.
- harengs marinés radis.
- saumon fumé roulé, concombre, oeuf dur, brins de fenouil.
- sprats, radis, beurre.
- hareng à la tomate, cornichons à l'aigre doux, radis, câpres.
- crevettes, oeufs durs, beurre.
- filets de harengs fumés, crevettes, cornichons, tomate, olive.
- rollmops, oeufs durs, brins de fenouil.
- saumon fumé, citron.

CHOUX A LA MOUSSE DE SAUMON

Mixez de petits morceaux de saumon fumé de la crème fraîche épaisse. Introduisez cette mousse dans de petites bouchées feuilletées avec une poche à douille. Décorez d'oeufs de lump.

CROUTONS AUX TOMATES

Pour 7 à 8 croûtons: 3 tomates, 2 échalotes, 1 c à soupe de ciboulette hachée, 4 c à soupe de crème, 1 c à café de vinaigre, sel, poivre, 8 rondelles de pain, beurre, feuilles de menthe fraîches.
Pelez, épépinez et concassez les tomates, écrasez-les avec les échalotes hachées menu, ajoutez la ciboulette, la crème, le vinaigre et l'assaisonnement. Beurrez le pain, garnissez avec la préparation aux tomates et des feuilles de menthe, Servez à l'apéritif. On peut remplacer les échalotes par une gousse d'ail écrasée.

DELICES AU FROMAGE

2 blancs d'oeufs, 150 g de gruyère râpé, une tasse de farine.

Battez légèrement les blancs d'oeufs et mélangez-y le gruyère. Façonnez en petites boules que vous passerez dans la farine et ferez dorer dans une friture chaude.

DIP A L'AVOCAT

Pour 4 personnes: 2 avocats bien mûrs, 1 c à soupe de jus de citron, 1/2 c à café de sauce anglaise (Worcestershire sauce), sel, poivre de Cayenne, 1 dl d'huile d'olive. Crudités de saison à volonté: morceaux de céleri en branches, de fenouil, bouquets de chou-fleur, radis et petits crackers au choix.
Pelez et dénoyautez les avocats. Passez la chair au mixer avec le jus de citron, la sauce anglaise et l'assaisonnement. Versez peu à peu l'huile d'olive en mélangent comme pour une mayonnaise. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. D'autre part, préparez tous les légumes que vous laverez et couperez en petits morceaux. Disposez-les harmonieusement dans une ou plusieurs coupes. Chacun prend un morceau de légume (ou un cracker) et le trempe dans la sauce. Le tout se déguste à l'apéritif.

FEUILLETES APERITIF

Préparation: 25 mn. Cuisson: 10 mn. Pâte feuilletée.
Aux anchois. Pâte feuilletée, 20 filets d'anchois allongés, 1 oeuf. Etendez finement un rectangle de pâte de 40 cm de long, sur 16 cm de large. Posez-le sur la plaque du four beurrée et dorez-le à l'oeuf battu. Mettez dessus et sur deux rangs les filets d'anchois les uns derrière les autres, mais espacés dans la largeur. Recouvrez d'une seconde bande de pâte de même taille. Faites adhérer avec les doigts en formant une rigole entre chaque ligne d'anchois. Mettez au froid 1 heure. Dorez à l'oeuf, découpez le rectangle en deux dans la longueur puis en bâtonnets dans la largeur. Faites cuire à four très chaud (220°) 10 minutes environ.
Aux saucisses. Pâte feuilletée, 20 petites saucisses cocktail, 1 oeuf. Abaissez finement la pâte en un grand rectangle de 30 cm x 40 cm. Posez dessus un rang de petites saucisses en longueur, roulez la pâte sur les saucisses, détachez et dorez ce grand boudin à l'oeuf. Découpez entre chaque saucisse. Recommencez pour les autres. Posez sur la plaque du four beurrée. Faites cuire à four très chaud 8 à 10 minutes environ.
Au fromage. Pâte feuilletée, 200 g de râpé, 1 oeuf. Etendez finement la pâte et taillez dedans plusieurs bandes rectangulaires de 10 cm de large environ. Dorez chaque bande à l'oeuf battu. Saupoudrez de râpé en le faisant adhérer. Retournez les bandes, dorez-les sur la seconde face et saupoudrez encore de râpé. Avec un bon couteau, découpez des bâtonnets, tordez-les sur eux-mêmes. Posez-les sur la plaque du four beurrée. Faites cuire à four chaud 10 minutes.
Voici des idées de garniture: graines de sésame. Graines de pavot. Petits lardons. Olives farcies aux piments. Fromage râpé.

FEUILLETES AU SAUMON

Placez dans de petites bouchées feuilletées de fines lamelles de saumon fumé enroulées sur elles-mêmes. Garnissez d'oeufs de lump et d'aneth.

GARNITURES DE CANAPES

Oeufs de caille cuits durs, coupés en deux, salés, poivrés, roulés dans la ciboulette hachée.
Tarama mélangé à du mascarpone, brins d'aneth.
Crème d'anchois mélangée à du mascarpone et à des olives noires hachées.
Chavroux (fromage de chèvre frais) mélangé à un peu de crème et de persil haché.
Jaunes d'oeufs durs écrasés avec de la mayonnaise et du raifort modelé en petites boules.
Travaillez une boîte de crabe avec la mayonnaise bien citronnée, quelques câpres et un jaune d'oeuf dur écrasé. Beurrez un toast, garnissez-le de la préparation et surmontez d'un cornichon coupé en d'éventail et d'un petit morceau de tomate.

Travaillez du fromage blanc avec de la crème de chester et quelques lanières de poivrons. Salez, poivrez, beurrez le toast, garnissez avec la préparation et une olive.
Travaillez da fromage blanc avec sel, poivre, persil, oignons et ail hachés. Beurrez le toast, tartinez-le de la préparation et disposez en croix deux filets d'anchois.
Mélangez avec de la mayonnaise citronnée du saumon en boîte bien égoutté. Ajoutez un oeuf dur bien écrasé et du persil haché. Beurrez un toast, tartinez-le de la préparation et garnissez avec deux lanières de tomates.
Roquefort malaxé avec du beurre, de la sauce anglaise, du poivre du moulin et du cognac.
Fromage blanc enrichi de fines herbes ou d'oignon finement haché, de sel et de poivre.
Fromage blanc faiblement coloré de ketchup, assaisonné de sel et de poivre et rehaussé d'un filet de whisky. Garnir d'une crevette ou d'un anchois roulé.
Camembert mélangé à parts égales avec du roquefort, adouci d'un peu de beurre et parfumé au cognac.
Chèvre agrémenté d'une amande effilée.
Gruyère reposant sur une couche de beurre moutardé.
Vieux Hollande saupoudré de sel de céleri.
Munster au cumin.

MERINGUES SURPRISES

2 blancs d'oeufs battus en neige très ferme, 1 c à café de pâte d'anchois, 20 g de parmesan râpé, 1 pincée de poudre de muscade.
Battre énergiquement les blancs d'oeufs. Ajouter à la fourchette la pâte d'anchois, le parmesan et la poudre de muscade. Déposer sur une plaque légèrement huilée 18 petits tas. Laisser à four très doux pendant une quinzaine de minutes. Pour que les blancs d'oeufs montent mieux et plus vite, veiller à ce que le bol et le batteur soient froid.

MINI-BOUCHEES A LA PUREE DE SAUMON

Pour 28 pièces: 1 boîte de 28 bouchées cocktail, 1 petite boîte de saumon rose au naturel, 2 échalotes, 30 g de beurre, 1 c à soupe de persil haché, 1/2 citron, 1 dl de sauce béchamel, 1 c à café de concentré de tomates, sel et poivre.
Passez le saumon au mixer ou à la Moulinette pour obtenir une purée fine. Hachez finement les échalotes et faites-les fondre dans le beurre, ajoutez la purée de saumon, le persil, le jus de citron, la sauce béchamel et le concentré de tomates. Assaisonnez, tenez cette préparation au chaud. Faites réchauffer les bouchées 10 mn au four. Remplissez-les avec la purée au saumon. Servez chaud.

PATE FRAICHES FRITES

Prendre des pâtes fraîches du jour. Chauffez de l'huile à friture et jetez-y les pâtes, si besoin est en plusieurs fois pour qu'elles n'y soient pas tassées et laissez-les frire jusqu'à ce qu'elles soient l'excédent de graisse. Servez ces pâtes avec un coulis de tomate et de poivron. Si on prépare ses pâtes fraîches soi-même, on peut ajouter à la pâte deux échalotes passées au mixeur et frire de la même façon les pâtes. Pour le coulis de poivron, faites pocher 2 poivrons, 15 minutes à l'eau bouillante. Pelez-les, passez la chair au mixeur. Ajoutez à la purée obtenue du coulis de tomate, 50 g de crème fraîche et une pincée de curry.

PETITS CHOUX A LA MOUSSE DE FOIE GRAS

Une vingtaine de petits choux prêts à garnir. Farce: 2dl de crème fraîche, sel, poivre, 125 g de mousse de foie gras.
Fouettez la crème fraîche fermement avec le sel et le poivre, mélangez-la avec la mousse de foie. Mettez le tout dans une poche à douille. Fendez les petits choux prêts à garnir et farcissez-les. Présentez-les en pyramide, à l'apéritif. Si vous avez plus de temps, vous pouvez préparer les petits

choux vous même: portez à ébullition 1 dl d'eau avec 75 g de beurre et une pincée de sel. Versez d'un seul coup 75 g de farine et desséchez la pâte sur feu doux en remuant. Hors du feu, incorporez 2 oeufs entiers. Mélangez bien pour avoir une pâte lisse. Mettez-la dans une poche à douille et couchez-la sur la plaque du four beurrée en petits tas espacés. Faites cuire 20 mn d four chaud (200 °C) sans ouvrir la porte pendant les dix premières minutes de cuisson. Laissez refroidir avant de garnir (vous pouvez les préparer la veille). Vous pouvez aussi varier les farces: par exemple crème fraîche + roquefort, crème fraîche + oeufs de saumon.

PETITS CHOUX AU SAUMON
2 douzaines de petits choux prêts à garnir. Farce: 2 petites boîtes de saumon au naturel, 150 g de saumon fumé, sel, poivre, un filet de citron, 150 g de fromage blanc, 100 g de crème fraîche. Débarrassez le saumon de toutes peaux et arêtes, passez le poisson au mixeur avec le saumon fumé. Assaisonnez, citronnez, incorporez le fromage blanc et la crème fraîche fouettée. Battez bien pour avoir une mousse onctueuse, mettez-la dans une poche à douille à embout fin et farcissez les choux par en dessous.

PETITS FOURS AU FROMAGE ET AU CUMIN
Pour 32 pièces: un petit paquet de pâte feuilletée, un oeuf, 75 g de gruyère râpé, une petite c à thé de paprika doux, une pincée de paprika fort, 2 c à thé de cumin, 1/2 c à thé d'épices (fondor ou aromat).
Abaisser chaque plaque de pâte pour lui donner une demi longueur et une demi-largeur en plus. Badigeonner 2 des plaques avec du blanc d'oeuf et saupoudrer de fromage mélangé au paprika. Badigeonner les 2 autres plaques de pâte avec un jaune d'oeuf et saupoudrer d'un mélange de cumin et d'épices. Couper chaque plateau de pâte en bandes de 7 d 8 cm de long. Retenir chaque bande à une extrémité et rouler l'autre extrémité plusieurs fois sur elle-même. Presser les extrémités des bandes sur une tôle humectée pour éviter qu'elles ne se déroulent. Mettre au four à 225 °C pendant 12 mn environ.

POIS CHICHES @PCH@
Ecraser des pois chiches avec des anchois, ou avec des olives noires. En tartiner des toasts grillés.

SABLES AU FROMAGE
100 g de farine, 50 g de Maïzena (5 cuillerées à soupe rases), 75 g de beurre, 75 g de gruyère ou de Parmesan râpé, sel, poivre de Cayenne, 3 jaunes d'oeufs, 1 cuillerée à café de levure chimique, 3 cuillerées à soupe d'eau.
Dans une terrine, mélangez la farine, la Maïzena, la levure chimique. Incorporez le beurre ramolli, le fromage râpé, et 1/2 cuillerée à café de sel, une pointe de poivre de Cayenne, puis les 3 jaunes d'oeufs et l'eau. Pétrissez bien. Aplatissez la pâte au rouleau, découpez des rondelles avec un verre ou un petit moule. Badigeonnez le dessus des sablés au jaune d'oeuf. Faites cuire 15 minutes à four chaud.

SANDWICH AU CRABE
Pain de mie, crabe, huile, citron.
Décortiquer un crabe cuit. Prendre la partie qui se trouve dans les pinces. Mélanger avec la chair de l'intérieur de la carapace. Faire une toute petite vinaigrette (ou une mayonnaise) de l'huile et du citron, sel, poivre. Assaisonnez la chair du crabe. Servir sur pain toast.

SANDWICH FOIE DE VEAU AUX OIGNONS
Pain de mie ou de campagne, 1 très fine tranche de foie de veau par sandwich, 1 petit oignon, laitue, beurre, huile, mayonnaise, sel, poivre.

Couper les tranches de foie de veau en lanières très fines. Les passer vivement à la poêle dans du beurre pas trop chaud pour ne pas les durcir. Saler poivrer. Réserver. Dans la même poêle, ajouter une cuillerée d'huile au beurre dans lequel a cuit la viande et y faire revenir l'oignon coupé en tranches très fines. Lorsqu'il est bien rissolé sans être noir, le mélanger avec le foie. Laisser refroidir. Couper des feuilles de laitue en chiffonnade. Poser un lit de chiffonnade de salade sur le pain bien beurré et, dessus, le foie et l'oignon frits. Ajouter en garniture à la poche à douille (ou au tube) très peu de mayonnaise.

SANDWICH GRATINE

Baguette, gruyère, beurre, poivre de Cayenne.
Couper le baguette en tranches d'un centimètre. Faire griller. Beurrer. Poser dessus du gruyère de la même dimension. Poivrer. Passer au four chaud jusqu'à obtention d'une surface gratinée. Servir avec l'apéritif.

SANDWICH GRUYERE AUX RADIS

1 boule de pain, 1 belle tranche fine de gruyère par personne, 1 botte de radis.
Faire des canapés avec la boule de pain coupée en fines tranches. Beurrer. Poser dessus le gruyère. Nettoyer les radis roses, les couper en tranches. Poser une dizaine du tranches de radis sur le gruyère. Poivrer. On peut remplacer les radis par du concombre ou des tranches de pommes.

SANDWICH JAMBON ET ASPERGES

Pain de mie carré, 3 à 6 asperges par canapé, 1/2 tranche de jambon, mayonnaise.
Faire cuire les asperges à l'eau bouillante salée pendant 20 minutes, ou ouvrir une boîte d'asperges en conserve. Beurrer les tranches de pain. Poser dessus le jambon juste à la dimension du pain. Ranger par dessus les têtes des asperges, coupées à la grandeur du pain. Mettre à la poche à douille (ou au tube) de la mayonnaise entre les asperges. Laisser en canapé, c'est-à-dire sans couvrir.

SANDWICH POIVRADE

Pain de mie, 250 g de champignons de Paris bien frais et blancs, 4 artichauts poivrade, 1 citron, 2 cuillerées d'huile d'olive, une dizaine d'olives noires, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche, estragon, ciboulette, laitue.
Couper les champignons et les fonds d'artichauts crus en fines lamelles. Arroser avec le jus de citron et l'huile d'olive. Laisser mariner une heure. Bien égoutter les champignons et les artichauts. Mélanger l'estragon et la ciboulette avec la crème. Y incorporer les champignons et artichauts. Sur chaque tranche de pain, poser une feuille de laitue et la préparation. Garnir avec quelques olives noires dénoyautées et coupées en tranches.

SANDWICH RADIS NOIRS AU BLEU D'AUVERGNE

Pain de mie rond, 1 radis noir, 50 g de bleu d'Auvergne par personne, beurre, sel, poivre, porto.
Peler le radis. Le couper en fines tranches. Saler et laisser dégorger une heure. Triturer le fromage afin de le réduire en pommade, Ajouter du poivre et une petite cuillerée de porto par 50 g de fromage. Bien malaxer le tout. Faire griller les tranches de pain. Beurrer. Poser sur le beurre une tranche de radis débarrassée du sel. Tartiner avec le fromage au porto.
Se fait également avec du roquefort.

TAPENADE

Mixer, hacher ou, mieux, si l'on veut rester dans la tradition, en piler au mortier 200 g d'olives noires au sel dénoyautées, avec la moitié de leur poids en filets d'anchois dessalés et 100 g de câpres égouttées. Le tout finement broyé, incorporez 10 à 15 cl d`huile d'olive pour obtenir une pâle

facile à tartiner. Les recettes étant nombreuses et susceptibles de changer d'une localité à l'autre, vous pouvez y ajouter du thon à l'huile émietté, un filet de citron, un petit verre de cognac, une cuillerée de moutarde, une gousse d'ail ou encore quelques feuilles de basilic ciselé. Il existe une version aux olives vertes et aussi une autre, littéralement explosive, au piment. Si ce condiment vous est peu familier, abordez la tapenade de façon classique, à l'apéritif, sur de petits toasts. Vous l'adopterez ensuite à coup sûr comme condiment pour assaisonner une salade de tomates ou de concombre, des pâtes au beurre, du lapin ou du veau braisé en cocotte. A moins qu'elle ne serve de farce pour un poisson au four, des raviolis ou une roulade de porc rôti. Ne l'oubliez pas sur le plateau de fromages. Avec de la mozzarelle ou du chèvre frais, verte ou noire, la tapenade est un vrai régal.

TARTINES SAINT-JEAN @LE@

Hacher de l'ail écrasé avec du basilic, hacher des olives noires avec des anchois, couper des tomates en petits dés, râper un peu de poivron jaune. Mélanger le tout dans un saladier avec un peu d'huile d'olive. Faire dorer des tranches de pains de campagne à l'huile et mettre la préparation dessus.

TOASTS A LA GRECQUE

Pour 6 personnes: 1 concombre pelé et coupé en dés, 1 c à café de sel, 3/4 tasse de yaourt, 1/2 tasse de crème fraîche, 1 gousse d'ail pilée, 1 c à soupe d'oignon haché, 1 c à café de jus de citron, sel, poivre, paprika.

Saupoudrez les dés de concombre de sel et laissez dégorger 10 mn. Rincez et séchez-les, puis réduisez-les en purée à la moulinette. D'autre part, mélangez le yaourt et la crème fraîche, ajoutez l'ail, l'oignon, le jus de citron, sel, poivre et paprika. Joignez la purée de concombre égouttée, si elle est trop aqueuse, goûtez et rectifiez au besoin l'assaisonnement. Mettez au frais jusqu'au moment de servir avec des crackers sur lesquels vous étalerez la préparation.

TOASTS AU SAUMON

150 g de mascarpone, 100 g de saumon fumé, 10 tranches de pain de mie, sel, poivre, aneth, citron.

Hacher le saumon et l'incorporer au mascarpone, saler et poivrer. Oter la croûte de pain de mie, couper en triangles ou dans la forme souhaitée, faire griller. Tartiner les tranches avec la crème obtenue et décorer avec de fines tranches de citron et des petites touffes d'aneth.

TOASTS AU WAROGUE

Coupez en deux des petits sandwiches en réduction. Beurrez-les. Travaillez 100 g de fromage blanc avec une cuillerée à soupe de mayonnaise, une cuillerée à café de beurre, du céleri haché finement, une cuillerée à café des câpres et des poivrons finement coupés. Tartinez les sandwiches au moyen de cette préparation.